

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	紀宝町給食センター	市町名	紀宝町
-----	-----------	-----	-----

地場産物名

米、牛乳、卵、なめこ



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ごはん	米	70	紀宝町
牛乳	牛乳	206	三重県
イカのフライオニオンソース	いか	50	
	塩	0.2	
	こしょう	0.02	
	卵	6	三重県
	薄力粉	6	
	パン粉	10	
	揚げ油	5	
	ウスターソース	4	
	トマトケチャップ	3.2	
	三温糖	0.6	
	しょうゆ	0.2	
	玉ねぎ	5	
	サラダ油	0.4	
	キャベツのおかかあえ	キャベツ	20
小松菜		20	
花かつお		1.5	
すりごま		0.7	
しょうゆ		1.5	
三温糖		0.4	
なめこ汁	煮干	2	
	大根	20	
	なめこ	10	紀宝
	みそ	12	
	油揚げ	10	
	葉ねぎ	5	

献立のポイント(地場産物の説明等)

なめこ汁のなめこは紀宝町の相野谷地区で作られたものです。相野谷地区では米も作られており、れんげ草を肥料にしたこしひかりは学校給食で食べられています。